

Obalované plátky cukety a lilku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší lilek 1 ks
- Větší cuketa 1 ks
- Bílý jogurt 400 g
- Strouhanka 5 lžíce
- Strouhaný tvrdý sýr 4 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Paprikové pyré 1 lžička
- Olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka
- Majonéza ochucená česnekem a kousky rajčat na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou cuketu a lilek nakrájíme na plátky silné asi 5 mm, osolíme je, rozložíme na talíř a necháme chvíli „vypotit“. Do hlubokého talíře nalijeme jogurt, ochutíme ho hořčicí a paprikovým pyré a zamícháme. Na dalším talíři smícháme strouhanku se sýrem, špetkou soli a pepře. Plátky lilku omyjeme, dobře osušíme a spolu s plátky cukety je postupně namočíme v jogurtu a pak obalíme v sýrové strouhance, kterou k plátkům dobře přitiskneme. Plátky vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme dozlatova. Podáváme s česnekovou majonézou a kousky rajčat.